巻頭特集　さくらポークの人気拡大中！

おいしさの秘密は飼養環境にあり 松葉ピッグファーム

養老山麓の自然に囲まれた、松葉ピッグファーム。独自に開発したさくらポークは、ブランド豚として人気を集めています。いなべ市・東員町・桑名市を中心に出荷。贈答品としても喜ばれており、年末年始などハレの日の食事にもおすすめです。

肩から腰までの部位をロース、
さらに肩近くの部位をリブロースといいます。
柔らかくてジューシーなリブロースは、
どんな料理にもピッタリ。
臭みの少なさ、肉の色など素材の良さを味わうには、
塩コショウで焼くのがおすすめです

三重さくらポーク生産農場
有限会社松葉ピッグファーム
松葉崇道さん

肉本来の薄味が生きるさくらポーク。
ハンバーグも人気商品です。
おいしく食べてもらうための工夫を日々考えています

11月に発売された、さくらポーク肉まんは、食べやすく、調理しやすいように小さめのサイズ。今後はシュウマイの開発も考えており、加工品に力を注いでいます

三重さくらポーク生産農場
有限会社松葉ピッグファーム
代表取締役
松葉泰幸さん

おすすめの食べ方は
ポン酢を付けた
しゃぶしゃぶです

右／白い屋根の建物は全て豚の飼養施設。子豚、妊娠豚、間もなく出産を迎える豚、出荷前の豚ごとに分かれています
下／清潔な豚舎。余計な道具が置いていないので、舎内が見通しやすいのが特徴です

20年前に先代が開発 地域で人気を集める豚肉

肉が桜色であることから名付けられた、さくらポーク。臭みが少なく、柔らかくてジューシーな口当たりが特徴です。誕生したのは、約20年前。食肉を取り扱う業者から、新しいブランドの豚を売り出したいという打診がきっかけでした。当時、松葉ピッグファームの代表を務めていた松葉幸道さんは、三重県北勢地域の肉豚生産者組合「4P会」に所属。組合が指定した豚を交配し、さくらポークを生み出しました。現在は代を変え、幸道さんの長男・崇道さんが精肉と販売を担い、次男・泰幸さんと三男・幸登さんが生産に携わっています。

さくらポークは、県内各地で販売。さらに高品質なものは、松葉ピッグファームミートセンター本店のほか、JAいなべファーマーズマーケット「いなべっこ」、ふれあいの駅「うりぼう」で販売されています。「一度味わったら、他は食べられない」との声が届くほど、地元での人気が高く、東員町といなべ市の飲食店20店以上でさくらポークが味わえます。

健康に考慮した清潔な施設で豚を育てる

「肉質を決めるのは一般的に、品種6割、エサ2割、水1割、愛情・環境1割といわれています」と泰幸さん。九州から導入した母豚に品質の高い豚を人工授精で交配させています。さくらポークの特徴は、その名のとおり、桜色の身。脂肪が網目状に多く入る遺伝子を選ぶことで、美しい色合いを実現しています。

エサはトウモロコシを中心に、大豆などの穀物を混ぜて加熱処理。食品廃棄物を再利用したエサに比べて、発育が早いといいます。さらにミネラル豊富な水を使用。エサや飲み水に配慮し、手間をかけて健やかな身体を育みます。

松葉ピッグファームが特に力を入れているのは、豚の生育環境です。泰幸さんは家族経営の体制を廃止。新たに従業員を雇って飼養施設を整備するなどの変革を進めてきました。狙いは作業の効率化だけでなく、清潔な生育環境を保つため。育った豚は、肉質が良好だと胸を張ります。「同業者や獣医がうちに来て驚くのは、清潔さです。私は、環境も肉質を左右する要因だと思います」。

2008年から、飼養施設の建て替えや整備といった設備投資に注力。敷地を全面アスファルト舗装にし、移動や掃除による負担を軽減しました。従業員にも「整理・整頓・清掃・清潔・しつけ」の5S活動を呼びかけ、常に清潔な状態を保っています。

豚は、生後180日程度で出荷。そのうち約1割が事故や病気で命を落としてしまいます。病気の流入を防ぐため、外来者の立ち入りは禁止。飼養施設への衛生には細心の注意を払っています。「病気で死なせてしまうことが、一番悲しいです。環境を変えてから病気は減っていますが、0になるまで満足はできません」と泰幸さんは力を込めます。

多くの人に届けるため 加工と生産の規模を拡大

精肉を担う崇道さんは近年、加工食品の製造に注力。松葉ピッグファームから8キロに位置するミートセンター本店では、11月から豚まんの販売を開始しました。「おいしさを追求し、肉の割合いを多くしています。ご家庭で調理しやすいように、小ぶりなサイズも特徴です」。

来年、ミートセンター本店横に新店舗を建設予定。販売スペースの他に調理室を設け、親子で参加できる食育イベントを開催したいと夢を膨らませます。「さくらポークを通して、生命の大切さを知ってもらいたい。さくらポークは臭みが少なく、脂身が苦手な方にもおすすめ。豚肉の脂身を取り除く方も多いですが、栄養がたくさん詰まっていますので、残さずに食べてもらいたいですね」。

成長を続ける松葉ピッグファーム。いなべ市のブランド豚は、クチコミでおいしさの輪を全国に広げています。「市内に良い場所があれば、生産農場を増やしたい。質の良い肉をたくさん生産し、多くの人に味わってもらいたいです」と泰幸さんは先を見据えます。

杉本雄治さん
8年前、松葉ピッグファームに就農しました。子豚の世話を担当

一頭一頭
元気に育つように、
細かく気を
配っています！

別所芳光さん
藤原へ引っ越してきたのをきっかけに就農。機械の整備や出荷などを担当しています

一回でもいいので
食べてみてください。
虜になりますよ！

松葉幸登さん
幸道さんの三男。就農してから、養豚場の仕事は奥が深いと実感するように

いなべ市といえば
さくらポークと言って
もらえるよう、
頑張ります！

松葉ピッグファームのみなさん

有限会社松葉ピッグファームミートセンター
いなべ市北勢町阿下喜2998-1
☎0594-72-3032
http://www.sakurapork.net/

直売所

JAいなべ
ファーマーズマーケット
「いなべっこ」
いなべ市北勢町阿下喜1191
☎0594-82-1147

ふれあいの駅
「うりぼう」
いなべ市員弁町大泉2517
☎0594-74-5826

文・写真／編集室　写真提供／松葉ピッグファーム　デザイン／HANZO（GOZEN4JI ART WORKS）